

- Valable pour des tables jusqu'à 19 personnes -

CHOIX A LA CARTE EN TOUTE LIBERTE

Sur place par vos convives OU en amont par vos soins

ou

FORMULE DEGUSTATION A 90 € / pers

Menu petites portions en 7 services, mentionné par un \*.

Entrées

- Maki de maïs et langoustine à la Péruvienne - 16€
- Oeuf poché, crème de haddock et pickles oignons - 14€
- \* Terre Mer d'araignée et filet de boeuf sur un jus iodé de salicornes - 21€
- \* Foie gras de canard fumé bois de pommier, pomme rôtie et gingembre - 21€



Plats

- \* Filet de boeuf en croûte, blettes, rhubarbe et pignons de pins, coulis de betterave à la sauge - 35€
- Filet de volaille fermier glacé au vin jaune, petits légumes et rose de pdt - 35€
- Pavé de maignre en écailles, fenouil braisé et émulsion sésame noir - 35€
- \* Filet de cabillaud poché à l'ail des ours, asperges multicolores - 35€



\* Plateau de fromages affinés - 12 €



Desserts

- \* Pêches mousseuses et son baba infusé à la verveine - 16€
- \* Choux fleur exhausté à l'orange sanguine - 16€
- Rhubarbe compotée à l'hibiscus et fromage blanc sur financier vanillé - 15€

*Carte entièrement réalisée à base de produits frais. Approvisionnement quotidien.  
Les tarifs peuvent évoluer selon le cours du jour.*



*Service Commercial - 01 30 62 17 89*

*Stéphanie FRANCHET*

[www.les-templiers.com](http://www.les-templiers.com) / [stephanie@les-templiers.com](mailto:stephanie@les-templiers.com)